



MINUTE PAPILLON !



La plante à tête d'OR !

Bientôt, pelouses, prairies et talus vont se couvrir d'un tapis jaune : les fleurs de pissenlit. Vos petits Papillons vont pouvoir y venir butiner !!! Ou jouer avec les fleurs, les tiges...

Cueillez... cueillez !

Le pissenlit pousse généralement en colonie. Résultat, vous pouvez cueillir les fleurs sans nuire à la population... Apprenez à vos petits papillons à



prononcer :
« Pissenlit » !
Quand le pissenlit sera en graines, montrez à vos petits papillons comment souffler sur les graines !

Le goût amer

S'il y a bien une plante qui se prête à l'éducation du goût amer, c'est le pissenlit. En vous assurant de la propreté d'une feuille, faites croquer du bout des dents...

Il n'y a pas que les vaches qui font du lait !

Mais pour les plantes, on ne parle pas de lait mais de latex pour désigner ce liquide blanc, collant au doigts. A part dans de très rares cas (d'allergie), cette sève blanche est sans danger mais est elle aussi très amère.

Une couronne d'or

Cueillez une vingtaine de longues tiges de fleurs. Suivez la méthode de Daniella :



Croisez deux tiges



La tige 1 passe sous la tige 2

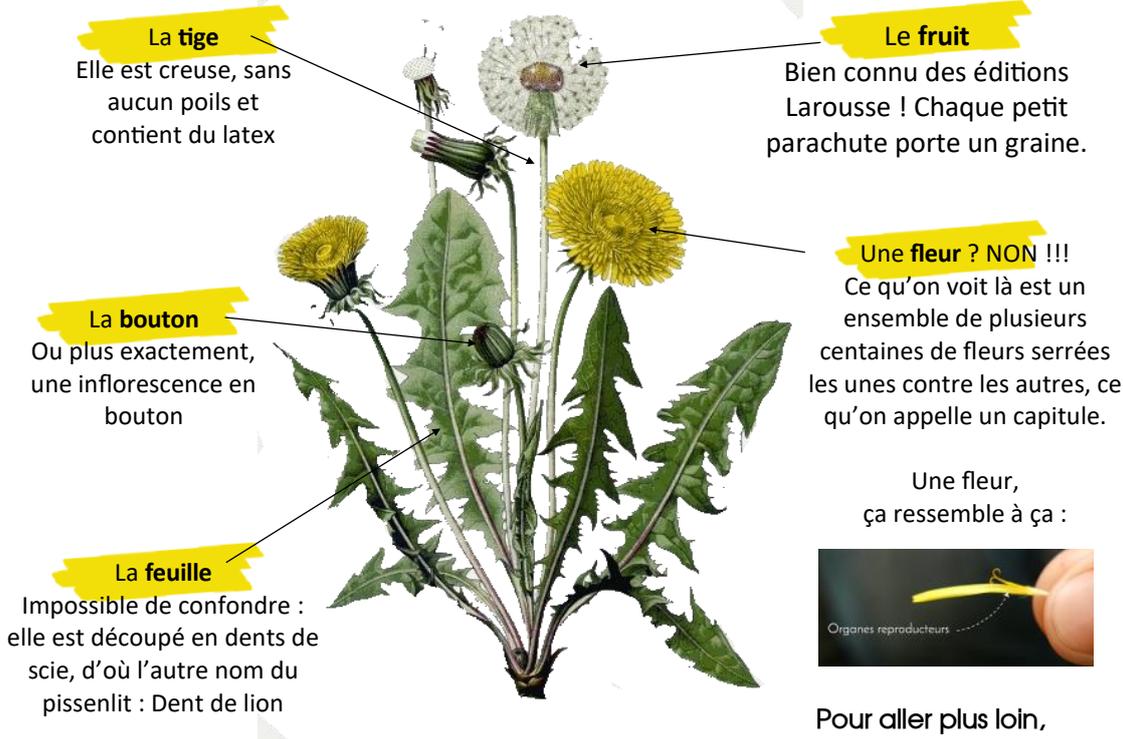


et revient derrière la fleur 1



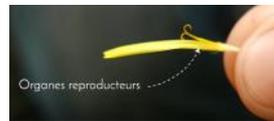
Et on recommence !

Le pissenlit à la loupe



Une fleur ? NON !!!
Ce qu'on voit là est un ensemble de plusieurs centaines de fleurs serrées les unes contre les autres, ce qu'on appelle un capitule.

Une fleur, ça ressemble à ça :

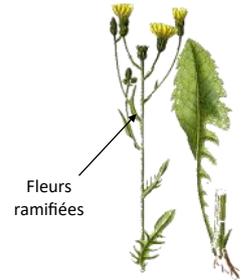


Pour aller plus loin, [cliquez ici](#) pour visionner la vidéo des chemins de la nature.

Ne les confondez plus !



Notre pissenlit



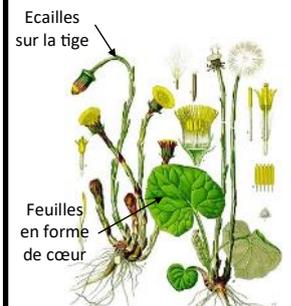
Un crépis



Une porcelle



La ficaire



Le tussilage

RECETTE

La pâte à modeler au pissenlit !

Il vous faut :

- 1 grosse poignée de pissenlit
- 1 verre d'eau bouillante
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1/3 verre de sel fin
- 1 sachet de levure chimique
- 2 verres de farine ou plus

- Mettre les fleurs dans l'eau bouillante jusqu'à ramollissement
- Passer au mixeur (optionnel)
- Dans 1 bol mélanger la préparation de fleurs avec l'huile, le sel et la levure
- Ajouter la farine et adapter la quantité jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.



Pour vous aider, [cliquez ici](#) pour visionner la vidéo* proposée par les petits Explor'acteurs de l'Ecole Montessori et Nature

* : Attention, les fleurs filmées dans le plan large ne sont pas des pissenlits !!! Regardez notre planche « Ne les confondez plus » et vous saurez quelle est cette fleur !

Les bonnes combines de Daniella !

Vous pourrez aussi trouver des idées dans la Fiche Famille n° 53 des CPN
Si vous ne connaissez pas les Familles CPN : [cliquez ici!](#)